

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



Pixabay

Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht naar objectieve informatie over duurzame visserij en visconsumptie, en over andere eetbare kust- en zeeproducten.

ZALM STEEDS MEER IN TREK BIJ DE BELGISCHE CONSUMENT

Zalm – in al zijn vormen – is als consumptievis een échte klassieker. De soort is niet enkel geschikt bij feestelijke aangelegenheden, maar leent zich ook uitermate goed als snelle dagdagelijkse hap. Misschien vraag je je wel af welke soort zalm – gekweekt en wildvangst – er beschikbaar is op onze markt? En waar die zalm vandaan komt?

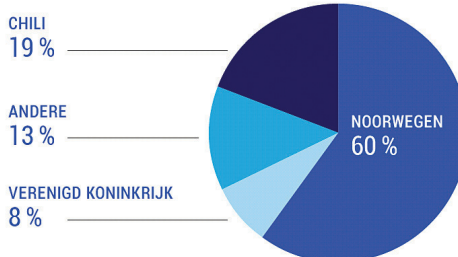
EEN VEELZIJDIG EN GEBRUIKS-VRIENDELIJK KWEKPRODUCT

Wat visconsumptie betreft, blijkt de Belg nogal honkvast. Zalm en kabeljauw zijn samen goed voor bijna de helft van de verkoop van verse vis in België. Spijts campagnes om landgenoten aan te zetten te kiezen voor lokale of minder bekende soorten, wordt dit duo jaar na jaar dominant in ons boodschappenmandje. Eigenlijk geen wonder als je het aanbod aan zalm in Belgische winkels bekijkt. Van aan de kust tot in het verre binnenland is zalm te koop en dit steeds in een zeer gebruiksvriendelijke vorm (geproportioneerd, geen afval, geen graten). Je vindt zalm als verse of diepgevroren moten en filets, maar ook warm of koud gerookt in moten of in sneetjes. Ook gezouten kan, of als burger, worstje, fish-stick, paté etc., en niet te vergeten ook in blik.

België importeert jaarlijks om en bij de 30.000 ton zalm, en dit uit 26 verschillende landen. In het overgrote deel van de gevallen gaat het om gekweekte Atlantische zalm *Salmo salar*. De zalminvoer is daarmee groter dan wat onze visserij gezamenlijk aan andere vissoorten aanlandt (24.000 ton in 2014). Atlantische zalm komt van nature voor in de Noordoost-Atlantische oceaan. Om zich voort te planten trekt de vis rivieren op, om er op grindbodems in zuurstofrijk water haar eitjes af te zetten. Na het paaien sterven de meeste



BELANGRIJKSTE PRODUCTIELANDEN VOOR KWEKZALM *SALMO SALAR* IN 2012 (in ton)
Bron: FAO 2015



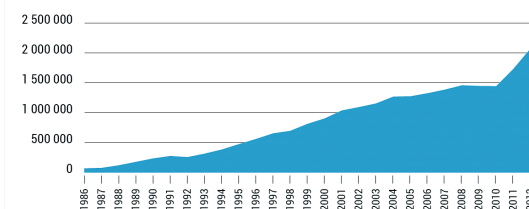
■ Anno 2012 is meer dan 2,3 miljoen ton zalm afkomstig uit kweek (Atlantische zalm), tegenover 917.000 ton uit wildvangst (voornamelijk Pacifische soorten). Van de kweekzalm neemt Europa met voorop Noorwegen het grootste deel voor zijn rekening (FAO 2015).

zalmen. Ook in Belgische rivieren kwam de Atlantische zalm ooit veelvuldig voor. Sinds de middeleeuwen is de soort echter steeds meer onder druk komen te staan door overbevissing, watervervuiling, verlies aan paaigronden en de bouw van dammen en sluizen op hun trekweg. De laatste meldingen van zalm in de Schelde dateren intussen al van 1842. Daarmee is België geen uitzondering. Zelfde scenario's speelden zich af in vele andere Europese rivieren. Slechts in enkele rivierbekkens in Ierland, het Verenigd Koninkrijk, Noorwegen en Rusland leven momenteel nog Atlantische zalmpopulaties die zichzelf in stand houden (zonder dat de mens aanvult met pootvis).

VAN INGBLIKTE WILDE NAAR MASSAAL GEKWEekte NOORSE ZALM

De Atlantische zalm die je in de vishandel of supermarkt vindt is dan ook veelal afkomstig uit aquacultuur, dit is kweek in afgesloten netten in baaien en fjorden. Enkel in selecte delicatessезaken tref je nog wel eens wilde Atlantische zalm, zij het tegen navenant hoge prijzen. Kweek van Atlantische zalm nam een aanvang op het

WERELDWIJDE PRODUCTIE VAN KWEKZALM *SALMO SALAR* (in ton)
Bron: FAO 2015



einde van de jaren 1960. In de tachtiger jaren volgde een industriële opschaling en sindsdien groeit de productie gestaag. Anno 2012 werd wereldwijd al meer dan 2,3 miljoen ton Atlantische zalm gekweekt. Waar de kwekerijen oorspronkelijk in Noorwegen gesitueerd waren, vind je deze industrie nu ook in Ierland, Schotland, Zweden, de Faeröer, IJsland, Canada, USA, Australië en Chili. De gekweekte zalm op de Belgische markt is voor 90% afkomstig uit Europese kwekerijen.

Vooraleer verse en gerookte zalm uit kweek massaal verscheen op onze markt, was ingeblikte wilde zalm jarenlang dé referentie. In de blikken zit geen Atlantische zalm, maar in het wild gevangen zalmsorten van het geslacht *Oncorhynchus*, afkomstig uit de noordelijke Stille Oceaan. Meestal betreft het roze zalm ('pink': *O. gorbuscha*), gekenmerkt door lichtroze, zacht vlees. Maar ook blikjes rode zalm ('red Sockeye': *O. nerka*), met een intensere smaak, een meer rode kleur en hoger vetgehalte, zijn te vinden.

Een deel van de gekweekte zalm op onze markt draagt overigens het Europese biogarantie-keurmerk of het ASC-label (Aquaculture Stewardship Council). En sommige diepvriesproducten en blikjes met Pacifische zalmsorten die in het wild gevangen worden bezitten het MSC-label (Marine Stewardship Council). Beide ecolabels garanderen een meer duurzame winning. Lees meer hierover op: www.zeevruchtengids.org/nl/ecolabels.

Nancy Fockedeey

Bronnen:

- Vis- en zeevruchtengids 2015: zalm - www.zeevruchtengids.org/nl/zalm
- VLAM Marketingdienst (2015). Belgisch thuisverbruik van vis, schaal- en schelpdieren in 2014.
- IUCN red list Europe: *Salmo salar* - www.iucnredlist.org/details/19855/1
- FAO Cultured Aquatic Species Information Programma: *Salmo salar* - www.fao.org/fishery/culturedspecies/Salmo_salar/en